

RISTORANTE PIZZERIA

“La Grotta”

Dal 1991 il Ristorante Pizzeria “La Grotta” è gestito dalla Famiglia Bandito: è un punto di riferimento a La Thuile per chi cerca una cucina semplice, genuina e realizzata esclusivamente con materie prime selezionate. Piatti tipici della gastronomia regionale valdostana, della tradizione italiana e pizze cotte nel forno a legna, ma anche un'accoglienza familiare che vi farà sentire come a casa.

Depuis 1991 le Restaurant Pizzeria “La Grotta” est géré par la Famille Bandito: il est un point de repère à La Thuile pour ceux qui recherchent une cuisine simple, authentique et fait exclusivement avec des matières premières sélectionnées. Les plats typiques de la région Vallée d'Aoste, de la tradition italienne et les pizze cuites dans un four à bois, mais aussi une ambiance familiale qui vous fera sentir comme à la maison.

Since 1991 the Restaurant Pizzeria “La Grotta” is administrated by the Family Bandito: it is a landmark in La Thuile for those seeking a simple cuisine, genuine and made exclusively with selected raw materials. Typical dishes of the Aosta Valley region, of the Italian tradition and pizze baked in a wood oven, but also a family atmosphere that will make you feel at home.

SCRIVONO DI NOI...



***Non si può pensare bene, amare bene, dormire bene,
se non si ha mangiato bene.***

Virginia Woolf

***In realtà nessun essere umano indifferente al cibo è
degnò di fiducia.***

Manuel Vázquez Montalbán

Il nostro menu potrebbe contenere allergeni.

Cereali contenenti glutine (grano, kamut etc); crostacei e prodotti derivati; uova e prodotti derivati; pesce e prodotti derivati; arachidi e prodotti derivati; soia e prodotti derivati; latte e prodotti derivati; frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi); sedano e derivati; senape e prodotti derivati; semi di sesamo e prodotti derivati; anidride solforosa e solfiti; lupini e derivati; molluschi e derivati.

Our menu may contain allergens.

Cereals containing gluten (wheat, kemut etc); shellfish products; eggs and egg products; fish and fish products; peanuts and derived products; soy and derivatives; milk and dairy products; fruit and nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios); celery and derivatives; mustard and products; sesame seeds and derived products; sulfur dioxide and sulphites; lupine and derivatives; molluscs and derivatives.

GLI ANTIPASTI – HORS D'OEUVRE

DA NORD A SUD: AFFETTATI MISTI CON VERDURE SOTT'OLIO € 9,00
Charcuterie mixte avec légumes à l'huile d'olive – Assorted cold meat with vegetables

LA BRESAOLA RUCOLA E GRANA € 9,00
Bresaola avec grana et roquette – Bresaola with grana and rocket salad

IL LARDO D'ARNAD CON LE CASTAGNE AL MIELE € 9,00
Lard d'Arnad avec châtaignes au miel – Lard d'Arnad with honey's chesnuts

IL TRADIZIONALE CARPACCIO DI VITELLO RUCOLA E GRANA € 9,00
Carpaccio de veau avec grana et roquette
Veal carpaccio with grana and rocket salad

LA CAPRESE € 7,00
Tomates et mozzarella – Tomatoes and mozzarella

COPERTO € 2,00
Service

I PRIMI PIATTI – LES PÂTES

LA POLENTA ALLA VALDOSTANA € 9,00

Polenta à la valdôtaine – Polenta Aosta Valley style

GLI GNOCCHI ALLA VALDOSTANA € 9,00

Gnocchi à la valdôtaine – Gnocchi Aosta Valley style

I RAVIOLI ALLA VALDOSTANA € 9,00

Ravioli à la valdôtaine – Ravioli Aosta Valley style

IL RISOTTO ALLA VALDOSTANA cad. € 9,00

Min. 2 persone

Risotto à la valdôtaine min. 2 personnes

Risotto Aosta Valley style min. 2 people

LE TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI € 9,00

Tagliatelle aux cèpes – Tagliatelle with porcini mushrooms

GLI SPAGHETTI AL RAGU' BOLOGNESE TRADIZIONALE € 6,00

Spaghetti à la sauce bolognaise – Spaghetti with bolognaise sauce

I “NOSTRI” SPAGHETTI DELLA CASA € 8,00

Spaghetti maison – Spaghetti of the house

I RAVIOLI ALLE NOCI € 8,00

Ravioli aux noix – Ravioli with walnuts

LE PENNE ALLA DIAVOLA € 7,00

Penne à la sauce diavola – Spaghetti with diavola's sauce

LE PENNE AL SALMONE € 8,00

Penne au saumon – Penne with salmon

I SECONDI PIATTI – DEUXIEMES PLATS

LA “NOSTRA” SCALOPPA ALLA VALDOSTANA <i>Escalope à la valdôtaine – Escalope Aosta Valley style</i>	€ 9,00
LA FONDUTA TRADIZIONALE ALLA VALDOSTANA cad. <i>(min. 2 persone)</i> <i>Fonduta à la valdôtaine min. 2 personnes – Fonduta Aosta Valley style min. 2 people</i>	€ 15,00
LO STINCO DI MAIALE AL FORNO * <i>Jarret de porc au four – Baked knuckle pork</i>	€ 9,00
LA CLASSICA COTOLETTA ALLA MILANESE <i>Escalope milanaise – Cutlet milanese</i>	€ 9,00
L'ARROSTO DI VITELLO AL FORNO <i>Rôti de veau – Roast veal</i>	€ 9,00
IL SOTTOFILETTO AI FERRI <i>Entrecôte grillé – Grilled sirloin steak</i>	€ 17,00
IL SOTTOFILETTO AL PEPE VERDE <i>Entrecôte avec sauce au poivre verd</i> <i>Sirloin steak with green pepper sauce</i>	€ 18,00
LE COSTINE DI AGNELLO AI FERRI * <i>Côtes d'agneau grillées – Grilled lamb chops</i>	€ 9,00
LA TAGLIATA CON RUCOLA E GRANA <i>Tagliata avec roquette et grana – Tagliata with rocket salad and grana</i>	€ 18,00
LA GRIGLIATA MISTA (min. 2 persone) cad. <i>Assortiment de viandes grillées min. 2 personnes</i> <i>Mixed grill meats min. 2 people</i>	€ 18 00
IL FILETTO DI TROTA SALMONATA AI FERRI * <i>Filet de truite – Trout fillet</i>	€ 8,00
I GAMBERI ALLA GRIGLIA (min. 2 persone) * cad. <i>Crevettes min. 2 personnes – Shrimps min. 2 people</i>	€ 17,00
LA BOURGUIGNONNE CLASSICA O “CHINOISE” cad. <i>(SU PRENOTAZIONE – min. 2 persone)</i> <i>Sur reservation min. 2 personnes – On reservation min. 2 people</i>	€ 20,00

I CONTORNI – GARNITURES

LE PATATINE FRITTE * <i>Frites – French fries</i>	€ 3,00
L'INSALATA MISTA <i>Salade mixte – Mixed salad</i>	€ 3,00
GLI SPINACI * <i>Épinards – Spinach</i>	€ 3,00
LE VERDURE GRIGLIATE <i>Légumes grillés – Grilled vegetables</i>	€ 4,00
I FUNGHI TRIFOLATI <i>Champignons – Mushrooms</i>	€ 5,00

* Prodotto surgelato

LE NOSTRE PIZZE

LA MARGHERITA	€ 6,00
<i>Pomodoro, mozzarella – tomate, mozzarella – tomato, mozzarella</i>	
LA MARINARA	€ 5,00
<i>Pomodoro, aglio, origano – tomate, ail, origan – tomato, garlic, origan</i>	
LA NAPOLETANA	€ 7,00
<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe – tomate, mozzarella, anchois tomato, mozzarella, anchovies</i>	
LA PUGLIESE	€ 7,00
<i>Pomodoro, mozzarella, cipolle – tomate, mozzarella, oignons tomato, mozzarella, onions</i>	
AI FUNGHI	€ 7,00
<i>Pomodoro, mozzarella, funghi – tomate, mozzarella, champignons tomato, mozzarella, mushrooms</i>	
AL PROSCIUTTO	€ 7,00
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto – tomate, mozzarella, jambon tomato, mozzarella, ham</i>	
LA DIAVOLA	€ 7,00
<i>Pomodoro, mozzarella, salame, pepe tomate, mozzarella, salami, poivre tomato, mozzarella, salami, pepper</i>	
LA ROMANA	€ 7,00
<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, olive tomate, mozzarella, anchois, origan, olives – tomato, mozzarella, anchovies, origan, olives</i>	
LA QUATTRO FORMAGGI	€ 8,00
<i>Pomodoro, mozzarella, 4 formaggi – tomate, mozzarella, 4 fromages tomato, mozzarella, 4 cheeses</i>	
AL SALMONE	€ 8,00
<i>Pomodoro, mozzarella, salmone – tomate, mozzarella, saumon tomato, mozzarella, salmon</i>	
LA PROSCIUTTO E FUNGHI	€ 7,00
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi – tomate, mozzarella, jambon, champignons – tomato, mozzarella, ham, mushrooms</i>	
LA QUATTRO STAGIONI	€ 8,00
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi – tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts – tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes</i>	

LE NOSTRE PIZZE

IL CALZONE RIPIENO € 9,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi – tomate, mozzarella, jambon, champignons – tomato, mozzarella, ham, mushrooms

LA CAPRICCIOSA € 9,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, acciughe, capperi, origano, carciofi – tomate, mozzarella, jambon, champignons, anchois, origan, artichauts, câpres – tomato, mozzarella, ham, mushrooms, anchovies, origan, artichokes, capers

LA CRUDO E RUCOLA € 9,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola – tomate, mozzarella, jambon cru, roquette – tomato, mozzarella, raw ham, rocket salad

LA PIZZA ALLE VERDURE GRIGLIATE € 8,00

Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate – tomate, mozzarella, légumes grillés – tomato, mozzarella, grilled vegetables

LA PIZZA ALLA VALDOSTANA € 9,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, fontina – tomate, mozzarella, jambon, fontina – tomato, mozzarella, ham, fontina

LA PIZZA AI PORCINI € 9,00

Pomodoro, mozzarella, porcini – tomate, mozzarella, cèpes – tomato, mozzarella, porcini mushrooms

LA PIZZA WURSTEL E PATATINE € 9,00

Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine – tomate, mozzarella, wurstel, frites – tomato, mozzarella, wurstel, french fries

LA PIZZA AL TONNO € 8,00

Pomodoro, mozzarella, tonno – tomate, mozzarella, thon tomato, mozzarella, tuna

EVENTUALI SUPPLEMENTI € 1,50

I NOSTRI DESSERT

LA FRUTTA DI STAGIONE <i>Fruits</i>	€ 4,00
I GELATI <i>Glâces – Ice cream</i>	€ 4,00
I SORBETTI <i>Sorbets italiens – Italian sorbets</i>	€ 4,50
I DOLCI DEL GIORNO <i>Desserts</i>	€ 4,00
GLI AFFOGATI <i>Glâces avec whisky ou café – Ice creams with whisky or coffee</i>	€ 4,50
I FORMAGGI <i>Fromages – Cheeses</i>	€ 4,00

LE BEVANDE

VINI AL CALICE	a partire da	€ 3,00
VINO DELLA CASA ½ LITRO		€ 5,00
VINO DELLA CASA 1 LITRO		€ 10,00
BIRRE		
BIRRA ALLA SPINA PICCOLA BIONDA		€ 3,00
BIRRA ALLA SPINA MEDIA BIONDA		€ 5,00
BIRRA ALLA SPINA GRANDE BIONDA		€ 10,00
BIRRE IN BOTTIGLIA ARTIGIANALI DELLA VALLE D'AOSTA 33cl		€ 5,00
Les Bièies des Salasses “La Blanche” (con mele renette della Valle d'Aosta)		
Les Bièies des Salasses “La Blonde” (con miele di flora alpina)		
Les Bièies des Salasses “La Rouge” (con bacche rosse di rosa canina)		
ACQUA MINERALE FRIZZANTE ½ LITRO		€ 2,00
ACQUA MINERALE FRIZZANTE 1 LITRO		€ 4,00
BIBITE E SUCCHI DI FRUTTA		€ 3,00
GLI APERITIVI	a partire da	€ 3,50
CAFFE' ESPRESSO		€ 1,50
CAPPUCCINO E INFUSI		€ 2,50
CIOCCOLATA CALDA		€ 3,00
LIQUORI E DIGESTIVI	a partire da	€ 3,50
LA “GROLLA” CAFFE' ALLA VALDOSTANA		€ 4,00